



HERRLJUNGA KOMMUN

Bygg- och miljönämnd

Pars Café AB  
Stationshuset  
524 30 Herrljunga

M 107/17

## Kontroll av café

Den 7 mars fick ni ett besök på ert café av miljöenheten i Herrljunga kommun. Det var en obokad ordinarie kontroll som vi genomför med regelbundna intervall. Syftet med besöket var att kontrollera att ni lever upp till de krav som finns i livsmedelslagstiftningen. Vi som var med vid kontrollen var Bahram Daneshmand från Pars café och Claes Eliasson från miljöenheten.

---

### Utlåtande

Vid kontrollen framkom inga avvikelser enligt livsmedelslagstiftningen.

---

### Ändringar i verksamheten

Lokalen är ny och har byggts om i samband med en större ombyggnation av stationshuset.

---

### Redogörelse av besöket

Vi kontrollerade dessa punkter vid besöket.

- **Infrastruktur, lokaler och utrustning**
- **Hantering, lagring och transport**
- **Skadedjursbekämpning**
- **Rengöring**
- **Temperatur**
- **Personlig hygien**
- **Råvaror och förpackningsmaterial**
- **Information**
- **Utbildning**

Verksamheten gicks igenom med avseende på varuhantering och egen beredning. Lokalen var i mycket gott skick och ren i de delar där öppna livsmedel hanteras. Lokalen är helt nyrenoverad och Pars Café har vid kontrollen endast haft öppet i en vecka i de nya lokalerna.

Kylar och frysar gicks igenom. Det finns flera olika små kylar och frysar i verksamheten för åtskild förvaring av olika typer av livsmedel. Allt som förvarades där var väl övertäckt. De flesta kylar och frysar har digital temperaturangivelse på utsidan. Temperaturer mättes vid kontrollen och både kylar och frysar höll de temperaturer som de ska. Även exponeringskylen höll en jämn temperatur på ca 5 °C. Bahram har en lös vanlig termometer som han kan använda om det behövs.

---

**Postadress**  
HERRLJUNGA KOMMUN  
Box 201  
524 23 HERRLJUNGA

**Besöksadress**  
Torget 1

**Telefon**  
0513-170 00  
**Fax**  
0513-171 33

**E-post**  
info@admin.herrljunga.se  
**Internet**  
www.herrljunga.se

Det fanns ett handtvättställe i kanten av café/kioskdelen, väl avskilt från övriga vaskar. Pars café är ett enmansföretag. Arbetskläderna består av jeans och t-shirt. Smycken på händerna användes inte vid kontrollen.

De handskar som används var avsedda för livsmedelshandling och det framgick av förpackningen att även fryspåsarna som används är avsedda för kontakt med livsmedel.

Frågan om allergener togs upp. Bahram berättade att de har kakor som är glutenfria, men att det annars inte finns mat för allergiker. Nötprodukter säljs endast i form av godis i färdigpackade påsar.

---

## Upplýsingar

Kontrollrapporten är inte ett beslut och kan därför inte överklagas.

### Släta ytor

Att ytor där öppna livsmedel hanteras är täta, släta och lätta att göra rent är grundläggande. Bänkskivor är i rostfritt stål och lätta att hålla rent.

EG-förordning nr 852/2004 om livsmedelshygien anger i kapitel II 1.f) att *Ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras och särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.*

### Sjukfrånvaro

Personer som uppvisar symptom på en smittsam sjukdom som kan spridas med livsmedel ska inte arbeta med oförpackade livsmedel. Detta gäller oavsett smittämne och personens hälsostatus.

EG-förordning nr 852/2004 om livsmedelshygien anger i kapitel VIII punkt 2 att *Personer som lider av eller är bärare av en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som till exempel har infekterade sår, hudinfektioner, andra sår eller diarré får inte tillåtas att hantera livsmedel eller vistas på en arbetsplats där livsmedel hanteras om det finns risk för direkt eller indirekt kontaminering.*

Livsmedelsverkets vägledning om hygien ger exempel på lämpliga förfaranden vid olika åkommor:

- Sårinfektioner: Personer med infekterade sår på händerna ska inte arbeta med oförpackade livsmedel. Alternativt ska såren vara täckta på sådant sätt att livsmedel ej kan kontamineras. Samma gäller infekterade sår på andra otäckta kroppsdelar som armar och ansikte.
- Förkylningar, halsinfektioner o dyl: Arbete med oförpackade livsmedel bör ej äga rum så länge symptom föreligger.
- Diarréer: Personer med diarré ska inte arbeta med oförpackade livsmedel.

- Salmonella, Shigella, EHEC, Tuberkolos: Arbete med oförpackade livsmedel ska ej äga rum förrän smittfrihet föreligger, oavsett personens allmäntillstånd.
- Campylobacter, Yersinia: Arbete med oförpackade livsmedel ska inte äga rum förrän personen är symptomfri.
- Norovirus, Rotavirus : Personer som drabbats av Norovirus eller Rotavirus ska avvakta i två dagar efter att symtomen upphört innan arbete med oförpackade livsmedel upptas.
- Hepatit A och E: Arbete med oförpackade livsmedel får ske efter bedömning av behandlande läkare.

## MILJÖNHETEN



Claes Eliasson  
Miljöinspektör  
claes.eliasson@admin.herrljunga.se  
0513-171 22

